Подписан: Шебзухова Татьяна Александровна
Дата: 2021-08-31 16:56:49
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 16:37:13
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное**
**образовательное учреждение высшего образования**
**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

***УТВЕРЖДАЮ***
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____Т.А.Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

# АНИМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ГОСТИНИЧНОМ СЕРВИСЕ
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

| | |
|---|---|
| Направление подготовки / специальность | 43.03.03 Гостиничное дело |
| Квалификация выпускника | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |
| Год начала обучения | 2021 |
| Изучается в 4 семестре | |

Пятигорск, 2021г.

**1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Программа дисциплины «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе» для бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.

**Цель изучения дисциплины:**

Целями освоения дисциплины «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе» является знакомство студентов с основными категориями, понятиями и принципами организации гостиничной анимации, основами анимационного планирования, технологии создания и реализации анимационных программ в сфере услуг, создания материальной базы для эффективной работы аниматоров.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

- показать этапы становления и развития анимационной деятельности в различные исторические периоды;
- раскрыть значение роль и место анимационной деятельности в гостиничной индустрии;
- способствовать повышению общей культуры, расширения кругозора;
- ознакомить и научить технологии организации досуговых программ в условиях российской гостиничной индустрии и мировой, разрабатывать новый спектр услуг в сфере гостиничной индустрии, обеспечивающий высокую вариативность и адаптивность анимационных программ.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплин Блока Б1.О.22 подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение происходит в 4 семестре.

## 3. Связь с предшествующими дисциплинами

Дисциплина «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе» опирается на базовые знания, полученные по дисциплинам: Физическая культура и спорт, Индустрия гостеприимства, Основы туристской деятельности , Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту

## 4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе» закладывает основу знаний, служащих прочной информационной базой для следующих дисциплин: Сервис и технологии гостиничной , Проектирование в гостиничном бизнесе.

**5.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

**5.1. Наименование компетенций**

| Код | Формулировка: |
|---|---|
| ***Профессиональные компетенции*** | |
| **ПК-1** | способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПК-13** | способен к профессиональной деятельности в избранной сфере в соответствии с квалификационными требованиями |

**5.2.Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций**

| Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций | Формируемые компетенции |
|---|---|
| Знать:<br>- цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организацию их | **ПК-1**- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, |

| | |
|---|---|
| выполнение;<br>- текущее и перспективное планирование потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| Уметь:<br>- формировать цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- организовать оценку текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | |
| Владеть:<br>- навыками формирования целей и задач деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- навыками организации оценки текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- навыками осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | |
| Знать:<br>- стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- основы обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- основы эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | **ПК-13 -**способен к профессиональной деятельности в избранной сфере в соответствии с квалификационными требованиями |
| Уметь:<br>- соблюдать стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- обеспечивать качество обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- обеспечивать эффективное взаимодействие с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | |

| | |
|---|---|
| Владеть:<br>- навыками обслуживания и регламентирования технологических процессов анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- навыками качественного обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- навыками эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | |

**6. Объем учебной дисциплины/модуля**

| | Астр. часов | |
|---|---|---|
| Объем занятий: Итого | 81 ч. | 3з.е. |
| В том числе аудиторных | 60 ч. | |
| Из них: | | |
| Лекций | 12 ч. | |
| Лабораторных работ | - ч. | |
| Практических работ | 24 ч. | |
| Самостоятельной работы | 45 ч. | |
| Экзамен 4 семестр | | |

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Реализуемые компетенции | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов | | | | Самостоятельная работа, часов |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации | |
| **4 семестр** | | | | | | | |
| **Раздел 1. Содержание культурного туристского досуга** | | | | | | | |
| **1** | Предмет и сущность организации досуга | ПК-1<br>ПК-13 | 1,5 | - | - | - | **10,5** |
| **2** | История культурно-просветительской работы | | 1,5 | - | - | - | |
| **3** | Виды анимации | | 1,5 | - | - | - | |
| **4** | Структура анимационной службы. | | 1,5 | - | - | - | |
| **5** | Технология проектирования мероприятий и создание анимационных программ | | 1,5 | - | - | - | |
| **6** | Анимационный туроперейтинг | | 1,5 | - | - | - | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **7** | Типология туранимации. | | 1,5 | 1,5 | - | - | |
| **Раздел 2. Гостиничная анимация как объект менеджмента** | | | | | | | |
| **8** | Понятие и функции анимационного менеджмента | ПК-1<br>ПК-13 | 1,5 | 1,5 | - | - | **6** |
| **9** | Управление анимационной деятельностью | | - | 1,5 | - | - | |
| **Раздел 3. Правила техники безопасности в анимационной деятельности** | | | | | | | |
| **10** | Основные факторы опасности при организации анимационного сервиса | ПК-1<br>ПК-13 | - | 1,5 | - | - | **6** |
| **11** | Безопасность при организации детской анимации | | - | 1,5 | - | - | |
| **Раздел 4. Особенности организации гостиничной анимации** | | | | | | | |
| **12** | Классификация туристов. Особенности работы с туристами разных категорий | ПК-1<br>ПК-13 | - | 1,5 | - | - | **12** |
| **13** | Психологические особенности потребителей анимационных услуг. | | - | 1,5 | - | - | |
| **14** | Профессиональная подготовка анимационных менеджеров для гостиничной отрасли. | | - | 1,5 | - | - | |
| **15** | Формы организации анимационной деятельности. Спортивные развлекательные программы. | | - | 1,5 | - | - | |
| **16** | Зрелищные развлекательные программы. | | | 1,5 | - | - | |
| **17** | Формирование комплексных программ. | | - | 1,5 | - | - | |
| **18** | Структура анимационных программ | | - | 1,5 | - | - | |
| **Раздел 5. Игровые способы организации досуга** | | | | | | | |
| **19** | Сущность игры. | ПК-1<br>ПК-13 | - | 1,5 | - | - | **6** |
| **20** | Виды игр. | | - | 1,5 | - | - | |
| **21** | Организация занятий спортом. | | - | 1,5 | - | - | |
| **22** | Организация развивающих игровых действий. | | - | 1,5 | - | - | |
| **Раздел 6. Особенности организации праздничных мероприятий** | | | | | | | |
| **23** | Организация событийных мероприятий. | ПК-1<br>ПК-13 | | - | - | - | **4,5** |
| **24** | Карнавальные и маскарадные традиции. | | - | - | - | - | |
| | | **Итого за 4 семестр** | **24** | **24** | - | - | **45** |
| | | **Итого** | **24** | **24** | - | - | **45** |

**7.2 Наименование и содержание лекций**

| № темы | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание | Обьем часов | Интерактивная форма проведения |
|---|---|---|---|
| | **4 семестр** | | |
| **Раздел 1. Содержание культурного туристского досуга** | | | |
| 1 | **Предмет и сущность организации досуга.** | 1,5 | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Определение понятий "досуг", "рекреация", "отдых". Досуг как способ удовлетворения различных потребностей, в том числе культурных. Функции досуга. Подходы к пониманию досуга. Содержание культурно-туристского досуга. | | |
| 2 | **История культурно-просветительской работы.** История массовых празднеств и зрелищ: Античность, Средневековье, Возрождение, Эпоха Просвещения, Новейшее время. Эволюция празднеств и зрелищ в России. | 1,5 | - |
| 3 | **Виды анимации.** Виды анимации как элементы анимационных программ. Виды анимации, удовлетворяющие различные потребности туристов: анимация в движении, анимация через переживание, анимация через общение, анимация через успокоение, культурная анимация, творческая анимация. | 1,5 | - |
| 4 | **Структура анимационной службы** Структура анимационной службы как наиболее оптимальный инструмент решения основных задач и реализации основных функций анимационного менеджмента. Структура и кадровый состав службы ТК. Штатная структура анимационной службы отеля. Спортивный отдел. Отдел шоу-анимации. Мини-клуб. Отдел творческих занятий. | 1,5 | - |
| 5 | **Технология проектирования мероприятий и создание анимационных программ** Комплекс приемов труда аниматора. Подсистемы технологии проектирования анимационных программ: организационная, инструкторско-методическая, режиссерская, техническая. Этапы подготовки и проведения анимационных программ. | 1,5 | - |
| 6 | **Анимационный туроперейтинг** Туроперейтинг как вид туристского предпринимательства по комплектации туров из услуг, предлагаемых партнерскими организациями поставщиками услуг. Организация предоставления дополнительных услуг туроператором. Дополнительные услуги как основной мотив привлечения туристов. Сущность анимационноготуроперейтинга. Разработка анимационных программ с учетом национальности, возраста, пола и и других особенностей категорий и групп туристов, с учетом индивидуальных особенностей каждого туриста. Разновидности туристских анимационных программ. | 1,5 | - |
| 7 | **Типология туранимации** Многообразие существующих форм и программ досуговой анимационной деятельности. Анимационные программы городские и муниципальные, клубные и парковые, производственных и учебных заведений (детских, юношеских, студенческих, для пенсионеров, семей, инвалидов и т.д.). Туристская анимация. Рекреационная анимация. Гостиничная анимация. Анимационные туристские маршруты. Примеры целей туристских анимационных маршрутов. | 1,5 | - |
| **Раздел 2. Гостиничная анимация как объект менеджмента** | | | |
| 8 | **Понятие и функции анимационного менеджмента.** Понятие менеджмента анимации. Составляющие понятия | 1,5 | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «анимационный менеджмент». Управляющая подсистема анимационного менеджмента. Функции анимационного менеджмента: «планирование», «организация», «мотивация», «анализ и контроль». Задачи, при решении которых осуществляется выполнение функций анимационного менеджмента. | | |
| **Итого за 4 семестр** | | **12** | **-** |
| **Итого** | | **12** | **-** |

**7.3 Наименование и формы проведения лабораторных занятий**

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

**7.4 Наименование практических занятий**

| № темы дисци-плины | Наименование тем практических занятий | Обьем часов (астр.) | Интерактивная форма проведения |
|---|---|---|---|
| **4 семестр** | | | |
| **Раздел 1. Содержание культурного туристского досуга** | | | |
| 7 | **Практическое занятие № 7.** Типология туранимации. | 1,5 | - |
| **Раздел 2. Гостиничная анимация как объект менеджмента** | | | |
| 8 | **Практическое занятие № 8.** Понятие и функции анимационного менеджмента | 1,5 | - |
| 9 | **Практическое занятие № 9.** Управление анимационной деятельностью | 1,5 | - |
| **Раздел 3. Правила техники безопасности в анимационной деятельности** | | | |
| 10 | **Практическое занятие № 10.** Основные факторы опасности при организации анимационного сервиса | 1,5 | - |
| 11 | **Практическое занятие № 11.** Безопасность при организации детской анимации | 1,5 | - |
| **Раздел 4. Особенности организации гостиничной анимации** | | | |
| 12 | **Практическое занятие № 12.** Классификация туристов. Особенности работы с туристами разных категорий | 1,5 | - |
| 13 | **Практическое занятие № 13.** Психологические особенности потребителей анимационных услуг. | 1,5 | - |
| 14 | **Практическое занятие № 14.** Профессиональная подготовка анимационных менеджеров для гостиничной отрасли. | 1,5 | - |
| 15 | **Практическое занятие № 15.** Формы организации анимационной деятельности. Спортивные развлекательные программы. | 1,5 | - |
| 16 | **Практическое занятие № 16.** Зрелищные развлекательные программы. | 1,5 | - |
| 17 | **Практическое занятие № 17.** Формирование комплексных программ. | 1,5 | - |
| 18 | **Практическое занятие № 18.** Структура анимационных программ. | 1,5 | - |
| **Раздел 5. Игровые способы организации досуга** | | | |
| 19 | **Практическое занятие № 19.** Сущность игры. | 1,5 | - |
| 20 | **Практическое занятие № 20.** Виды игр. | 1,5 | - |
| 21 | **Практическое занятие № 21.** Организация занятий спортом. | 1,5 | - |
| 22 | **Практическое занятие № 22.** Организация развивающих игровых действий. | 1,5 | - |

| | | |
|---|---|---|
| **Итого за 4 семестр** | **24** | **-** |
| **Итого** | **24** | **-** |

### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций | Виддеятельностистудентов | Итоговыйпродуктсамостоятельнойработы | Средства итехнологииоценки | Объем часов, в том числе | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | СРС | Контактнаяработа спреподавателем | Всего |
| ПК-1 ПК-13 | **4семестр** | | | | | |
| | Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-24 | Конспект материалов | Собеседование | 5,4 | 0,6 | 6 |
| | Подготовка к практическим занятиям по темам № 1-7, 8, 10, 11, 12, 14, 15, 18, 19, 24 | Конспект материалов | Собеседование | 5,4 | 0,6 | 6 |
| | Подготовка к практическим занятиям (круглому столу) потемам № 1, № 4, № 7, № 9 | Сообщение | Доклад | 21,6 | 2,4 | 24 |
| | Подготовка сценариев анимационных программ | Сценарий и сценарный плаг | Мероприятие | 8,1 | 0,9 | 9 |
| Итого за 4 семестр | | | | **41,5** | **4,5** | **45** |
| Итого | | | | **41,5** | **4,5** | **45** |

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

| Код оцениваемой компетенции | Этап формирования компетенции (№ темы) | Средства и технологии оценки | Вид контроля (текущий/ промежу-точный) | Тип контроля (устный/ письменный) | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|---|
| ПК-1 ПК-13 | 1-24 | собеседование | текущий | устный | Вопросы для собеседования |
| ПК-1 ПК-13 | 1-24 | зачет с оценкой | промежуточный | устный | Вопросы к зачету оценкой |

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Уровни сформиро-ванности | Индикаторы | Дескрипторы | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 2 балла | 3 балла | 4 балла | 5 баллов |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| компетенций | | | | | |
| **ПК-1- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания** | | | | | |
| Базовый | Знать:<br>- цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организацию их выполнение;<br>- текущее и перспективное планирование потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | **Слабо знает:**<br>- цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организацию их выполнение;<br>- текущее и перспективное планирование потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале | **Частично знает:**<br>- цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организацию их выполнение;<br>- текущее и перспективное планирование потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | **В целом знает:**<br>- цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организацию их выполнение;<br>- текущее и перспективное планирование потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | |
| | Уметь:<br>- формировать цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- организовать оценку текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; | **Слабо умеет:**<br>- формировать цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- организовать оценку текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале | **Частично умеет:**<br>- формировать цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- организовать оценку текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; | **В целом умеет:**<br>- формировать цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- организовать оценку текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | - осуществлять формирование и функционировани е системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | | - осуществлять формирование и функционировани е системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | - осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | |
| | Владеть:<br>- навыками формирования целей и задач деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- навыками организации оценки текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- навыками осуществления формирования и функционировани я системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | **Слабо владеет:**<br>- навыками формирования целей и задач деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- навыками организации оценки текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале | **Частично владеет:**<br>- навыками формирования целей и задач деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- навыками организации оценки текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- навыками осуществления формирования и функционировани я системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | **В целом владеет:**<br>- навыками формирования целей и задач деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- навыками организации оценки текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- навыками осуществления формирования и функционировани я системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | |
| Повышенный | Знать:<br>- цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и | | | | **Полностью знает:**<br>- цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | общественного питания и организацию их выполнение;<br>- текущее и перспективное планирование потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | | | | индустрии гостеприимства и общественного питания и организацию их выполнение;<br>- текущее и перспективное планирование потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Уметь:<br>- формировать цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- организовать оценку текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы | | | | **Полностью умеет:**<br>- формировать цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- организовать оценку текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | | | | службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| | Владеть:<br>- навыками формирования целей и задач деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- навыками организации оценки текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- навыками осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | | | | **Полностью владеет:**<br>- навыками формирования целей и задач деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;<br>- навыками организации оценки текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;<br>- навыками осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| **ПК-13 - способен к профессиональной деятельности в избранной сфере в соответствии с квалификационными требованиями** | | | | | |
| Базовый | Знать:<br>- стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных | **Слабо знает:**<br>- стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных | **Частично знает:**<br>- стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных | **В целом знает:**<br>- стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | документов;<br>- основы обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- основы эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | документов;<br>- основы обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства | документов;<br>- основы обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- основы эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | документов;<br>- основы обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- основы эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | |
| | Уметь:<br>- соблюдать стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- обеспечивать качество обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- обеспечивать эффективное взаимодействие с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | **Слабо умеет:**<br>- соблюдать стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- обеспечивать качество обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства | **Частично умеет:**<br>- соблюдать стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- обеспечивать качество обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- обеспечивать эффективное взаимодействие с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | **В целом умеет:**<br>- соблюдать стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- обеспечивать качество обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- обеспечивать эффективное взаимодействие с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | |
| | Владеть:<br>- навыками обслуживания и регламентирования технологических процессов анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- навыками качественного обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- навыками эффективного взаимодействия с различными отделами | **Слабо владеет:**<br>- навыками обслуживания и регламентирования технологических процессов анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- навыками качественного обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства | **Частично владеет:**<br>- навыками обслуживания и регламентирования технологических процессов анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- навыками качественного обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- навыками эффективного взаимодействия с | **В целом владеет:**<br>- навыками обслуживания и регламентирования технологических процессов анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- навыками качественного обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- навыками эффективного взаимодействия с различными отделами | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | организаций сферы гостеприимства. | | различными отделами организаций сферы гостеприимства. | организаций сферы гостеприимства. | |
| Повышенный | Знать:<br>- стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- основы обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- основы эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | | | | **Полностью знает:**<br>- стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- основы обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- основы эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. |
| | Уметь:<br>- соблюдать стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- обеспечивать качество обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- обеспечивать эффективное взаимодействие с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | | | | **Полностью умеет:**<br>- соблюдать стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов в анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- обеспечивать качество обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- обеспечивать эффективное взаимодействие с различными отделами организаций сферы гостеприимства. |
| | Владеть:<br>- навыками обслуживания и регламентировани | | | | **Полностью владеет:**<br>- навыками обслуживания и |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | я технологических процессов анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- навыками качественного обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- навыками эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. | | | | регламентировани я технологических процессов анимационной деятельности гостиничных предприятий с использованием международных и национальных нормативных документов;<br>- навыками качественного обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства;<br>- навыками эффективного взаимодействия с различными отделами организаций сферы гостеприимства. |

**Описание шкалы оценивания**

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль**

| № п/п | Вид деятельности студентов | Сроки выполнения | Количество баллов |
|---|---|---|---|
| **4 семестр** | | | |
| 1 | Собеседование по темам 1-8 | 4 неделя | 15 |
| 2 | Собеседование по темам 9-16 | 8 неделя | 15 |
| 3 | Собеседование по темам 17-24 | 12 неделя | 25 |
| **Итого за 4семестр** | | | **55** |
| **Итого** | | | **55** |

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

| Уровень выполнения контрольного задания | Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание) |
|---|---|
| Отличный | **100** |
| Хороший | **80** |
| Удовлетворительный | **60** |
| Неудовлетворительный | **0** |

**Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)**

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

**8.3Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание

знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

**8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе/Animation activity in the hotel service».

*9.*Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

| № п/п | Виды самостоятельной работы | Рекомендуемые источники информации (№ источника) | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Основная | Дополни-тельная | Методическая | Интернет-ресурсы |
| 1. | Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-24 | 1-2 | 1-2 | 1-3 | 1-3 |
| 2. | Подготовка к практическим занятиям по темам № 1-7, 8, 10, 11, 12, 14, 15, 18, 19, 24 | 1-2 | 1-2 | 1-3 | 1-3 |

**10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**10.1. Рекомендуемая литература**

**10.1.1.Перечень основной литературы:**

1. Асанова, И. М. Организация культурно-досуговой деятельности : учебник / И.М. Асанова, С.О. Дерябина, В.В. Игнатьева. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 192 с. - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 190. - ISBN 978-5-4468-0139-8

2. Кулагина, Е. В. Технологии рекреации и анимации [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. В. Кулагина, Ю. В. Сливкова. — Электрон.текстовые данные. — Омск : Омский государственный технический университет, 2017. — 96 c. — 978-5-8149-2422-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/78483.html

**10.1.2. Перечень дополнительной литературы:**

1. Загорская Л.М. Теория и практика социально-культурного сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.М. Загорская. — Электрон.текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 78 c. — 978-5-7782-2239-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44696.html

2. Приезжева Е.М. Анимационный менеджмент в туризме [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.М. Приезжева. — Электрон.текстовые данные. — М. : Советский спорт, 2014. — 240 c. — 978-5-9718-0749-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40767.html.

10.**2.**Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Методические указания по выполнению практических (семинарских) работ по дисциплине «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

10**.3.**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

1. https://e.lanbook.com/ - Электронно-библиотечная система Лань;

2. http://biblioclub.ru/ - Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line»;

3. http://www.iprbookshop.ru/ - Электронно-библиотечная система IPRbooks

**11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

***Информационные технологии:*** не предусмотрено.

***Информационные справочные системы:*** не предусмотрено.

***Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:***

1. Базовый пакет программ MicrosoftOffice 2010. Платная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013. Окончание поддержки (обновления)– 2020-10.

2. Операционная система: MicrosoftWindowsПрофесиональная 7. Платная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013. Окончание поддержки (обновления)– 2023-01.

**12. Описание материально-технической базы,необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине:**

1) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – 3 корпус, ауд. №325, аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, магнитно-маркерная доска, флипчарт. Учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин.

2) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических работ),для текущего контроля и промежуточной аттестации, для выполнения курсовых работ – 3 корпус, ауд. №333, аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, компьютеры персональные (12 шт.) магнитно-маркерная доска, флипчарт Подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.